

Visuel Atelier Cuisine du 1^{er} Février

Zuppa di cicerchie delle Marche

La cicerchia est une légumineuse typique de l'Italie centrale (Marches, Molise, Ombrie, etc.) cultivée et répandue depuis l'Antiquité, qui ressemble au pois chiche. Depuis l'époque des anciens Égyptiens, en effet, elle était utilisée pour la préparation des gâteaux, du pain et des soupes chaudes.



Agnolotti piemontesi o del Plin

Les agnolotti del plin sont les raviolis iconiques de la région des Langhe dans le Piémont, leur nom venant de la technique de pliage caractéristique de ces raviolis: "plin" signifiant "pincer" : chaque agnolotto est formé en scellant la pâte en la pinçant entre le pouce et l'index. Il en résulte cette jolie forme.



Pitta 'nchiusa

Il s'agit d'une pâte cuite au four remplie d'ingrédients différents selon les traditions des différentes localités calabraises.

